

LAVES Institut für Bienenkunde Celle

Das Bieneninstitut Celle informiert (26)

Steckbrief Honig

Dr. Werner von der Ohe

LAVES – Institut für Bienenkunde Celle • Herzogin-Eleonore-Allee 5 • 29221 Celle

Rohstoff	Nektar und Honigtau
Rohstoffproduzent	<ul style="list-style-type: none"> • Blütenpflanzen produzieren Nektar • Pflanzenläuse und Zikaden produzieren Honigtau aus dem aufgenommenen Siebröhrensaft
Sammelorgan der Bienen	Honigblase – aufgenommen wird das Sammelgut mit dem Rüssel, Weiterleitung in die Honigblase, dabei werden bereits Sekrete aus den Speicheldrüsen insbesondere der Futtersaftdrüse zugespeichelt
Transport im Stock	Sammelbiene gibt den Honigblasen-Inhalt an andere Bienen ab (Futterabnehmerinnen) = Futterkette über viele Bienen
Lagerung im Stock	in den Wabenzellen – vor der Verdeckelung wird der Honig noch häufig von Zelle zu Zelle umgelagert
Veränderung der Rohstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Verringerung des Wassergehaltes • Erhöhung des Enzymgehaltes • Zusammensetzung wird im Vergleich zu den Rohstoffen stark verändert – insbesondere durch die Aktivität der Enzyme des Bienenspeichels
fertiges Produkt	Honig
Nutzen für die Biene	Nahrungsreserve insbesondere für die Überwinterung
Lebensmittel	<p>Honig</p> <p>Es kann unterschieden werden nach</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gewinnungsart (z.B. Schleuderhonig, Wabenhonig), • botanischer Herkunft (Sortenhonig: z.B. Rapshonig, Waldhonig, Heidehonig, etc) • regionaler Herkunft (z.B. Honig aus dem Schwarzwald) • topographischer Herkunft (z.B. Gebirgsblütenhonig) • geographischer Herkunft (z.B. Deutscher Honig)

wichtigste Inhaltsstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Zucker: Fructose, Glucose, Maltose, Erlöse etc • Wasser • Enzyme: Invertase, Diastase, Glucoseoxidase etc • Aminosäuren • Mineralstoffe und Spurenelemente (Kalium, Eisen, Chrom etc) • Organische Säuren: Glucon-, Zitronen-, Ameisensäure etc • Aromastoffe • Farbstoffe • Pollen
Ernte und Bearbeitung durch den Imker	<ul style="list-style-type: none"> • Entnahme von Waben mit reifem Honig • Entdeckeln • Schleudern • Sieben • Klären • Rühren ggf impfen • Abfüllen ggf erst in Lagergebinde (Eimer) • Abfüllen in Verkaufsgebinde
Bedeutung der Inhaltsstoffe für den Menschen	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> • gesunde Ernährung insbesondere dank der Zucker Fructose und Glucose, der Mineralstoffe und Spurenelemente sowie Enzyme, Aminosäuren und Polleninhaltsstoffe (Farbstoffe, Flavonoide etc) • inhibitorische Wirkung (Hemmung des Wachstums von Mikroorganismen wie z.B. Bakterien) durch Glucoseoxidase und Säuren
Recht	<ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetz • Honig-Verordnung • Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung • Rückstands-Höchstmengen-Verordnung • Hygiene-Verordnung • Eichgesetz • Los-Kennzeichnungs-Verordnung • und weitere
Honiganalyse	<ul style="list-style-type: none"> • Sensorische Analyse (Geruch, Geschmack, Konsistenz): Sorte, Fremdgeruch, Gärung etc • chemisch-physikalische Analysen (Enzyme, Zucker, HMF, Wasser): Reife, Unverfälschtheit, Wärme- oder Lagerschäden • Pollenanalyse: Herkunft, Unverfälschtheit • Rückstände (Varroazide, Antibiotika, Pflanzenschutzmittel)
Honigmarkt Deutschland	<p>ca. 90000 Tonnen Honigverbrauch ca. 25000 Tonnen Honigernte in Deutschland ca. 90000 Tonnen Honigeinfuhr ca. 20000 Tonnen Honigausfuhr (wenig deutscher Honig, sondern hauptsächlich ausländischer Honig der eingeführt, abgefüllt und wieder ausgeführt wird) Weltpreis von 0,50 bis 3,00 € / kg Honig</p>